

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris* L.) memberikan perbedaan nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar air dan *overrun*, serta menurunkan *melting time* es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan sari umbi bit pada es krim kefir susu sapi sebanyak 15% dengan kadar air 68,79 %, *overrun* 80,77 %, dan *melting time* 20,00 menit.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penyimpanan es krim kefir susu sapi sebagai pangan fungsional. Penggunaan sari umbi bit dapat dijadikan alternatif pewarna alami sekaligus penstabil kelembaban es krim.

